Cuisinière au gaz Aga Modèles GC et GE avec conduit à ventilateur éléctrique (PF) et équipés du système AIMS

Mode d'emploi

VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DE CE MODE E'MPLOI AVANT DE METTRE EN SERVICE DET APPAREIL

CE **Pour une utilisation in FR & BE**

03/10 EOPI 515529

TABLE DES MATIÈRES

SECTION	PAGE
SANTÉ ET SÉCURITÉ	3
VOTRE CUISINIERE AGA	4
LE INDICATEUR DE CHALEUR	5
REGLAGE AUTOMATIQUE	6
POUR ALLUMER LE BRÛLEUR	7
POUR ÉTEINDRE LE BRÛLEUR	8
PANNE DE COURANT	8
COMMANDES DU BRULEUR	9
COMMENT UTILISER VOTRE CUISINIERE AGA	10
MONTAGE DES CLAYETTES DU FOUR	11
ENLEVEMENT DES CLAYETTES DU FOUR	11
TÉLÉCOMMANDE AIMS	12
COMMANDES	13
CONFIGURATION DU SYSTÈME AIMS	13
AIMS COMBINÉ DE CONTRÔLEUR	13 - 14
ÉCRAN D'INFORMATION (MENU PRINCIPAL)	15
ÉCRAN DE RÈGLAGE DE LA DATE/DE L'HEURE	15
ÉCRAN DE PROGRAMMATION AIMS	16 - 17
ÉCRAN DE VACANCES	18
ENTRETIEN DE LA TÉLÉCOMMANDE AIMS	19
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
MINI-GUIDE DE CUISSON	21
ENTRETIEN	22

SANTÉ ET SÉCURITÉ

Protection du consommateur
En tant que fabricant responsable, nous apportons tous les soins nécessaires pour garantir que nos cuisinières sont conçues et fabriquées en vue de répondre aux prescriptions générales en matière de sécurité dans le cas d'une utilisation et d'une installation correctes.

Cette cuisinière n'est pas destinée à être utilisée par des personnes (notamment des enfants) aux capacités physiques et mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissances de la cuisinière, à moins qu'elles ne l'aient préalablement utilisée sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou à moins que celle-ci ne leur en ait expliqué le mode de fonctionnement.

Il est recommandé de surveiller que les enfants ne jouent pas avec la cuisinière.

AVIS IMPORTANT: VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE. Toute modification effectuée sur un appareil sans l'approbation d'AGA pourrait compromettre la validté de son homologation, de le garantie et pourrait également affecter vos droits statutaires.

Important
Cet appareil peut contenir certains des matériaux indiqués. Les utilisateurs/installateurs ont la responsibilité de s'assurer que les vêtements de protection nécessaires sont portés lors de la manipulation, le cas échéant, des pièces contenant l'un des matériaux énumérés qui peuvent représenter un risque pour la santé et la sécurité. Voir les informations ci-dessous.

Briques réfractaires, couches de combustible, combustibles artificels - porter des gants jetables lors de toute manipulation.

Ciment réfractaire - porter de gants lors de toute manipulation.

Colles et produits d'étanchiété - être prudent - si elles/ils se présentent toujours sous forme liquide, utiliser un masque et des gants jetables.

Fil de verre, laine de roche, rembourrage isolant, fibre céramique, huile de kérosène - peuvent être dangereux s'ils sont inhalés, peuvent irriter la peau, les yeux et les voies respiratoires. Lors de leur manipulation, éviter tout inhalation et tout correct avec la peau ou les yeux. Utiliser des gants jetables, des masques et des lunettes de protection. Après la manipulation, se laver les mains et les autres parties du corps exposées. Lors de la mise au rebut du produit, réduire la quantité de poussière en utilisant un jet d'eau, s'assurer que tous les matériaux sont emballés de manière sûre.

VOTRE CUISINIERE AGA

Est une cuisinière qui fonctionne sur le principe d'accumulation de chaleur. Un réglage automatique du gaz maintient une température constante dans la cuisinière lorsq'elle est arrêtée et la ramène à une température constante après usage.

Les accessoires suivants fournis avec votre cuisinière AGA:
1 Grand plat à rôtir avec grille
1 Petit plat à rôtir avec grille
2 Grilles de four
1 Plateau de four
1 Grille-pain
1 Manuel AGA
1 Brosse métallique

Une carte de validation de garantie à remplir et à renvoyer à AGA est également jointe.

Une description complète de la cuisson avec votre AGA est donnée dans le manuel AGA.

Pour un meilleur rendement de la cuisinère, bien observer les régles suivantes.

1. Fermer les couvercles isolants lorsque les plaques de cuisson ne sont pas utilisées.
2. Nettoyer régulièrement les plaques de cuisson avec la brosse métallique.
3. Utiliser des ustensiles de cuisson à fond épais afin de créer un contact parfait avec les plaques de cuisson.
4. Faire réviser la cuisinière régulièrement par un distributeur AGA agréé.
5. Prendre soin de soulever légèrement les portes du four sur leur loquet pour les fermer.

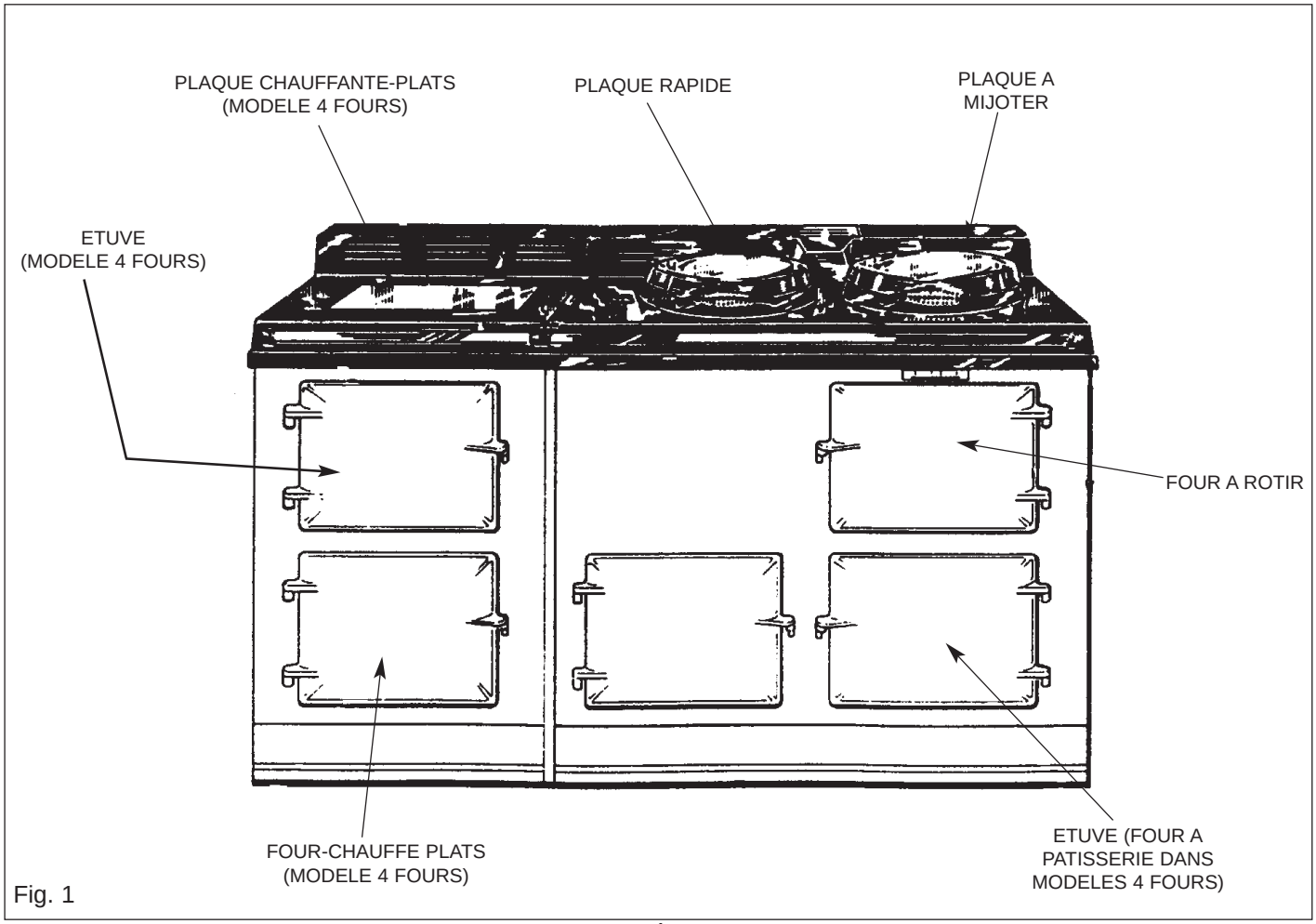


Fig. 1

L’INDICATEUR DE CHALEUR

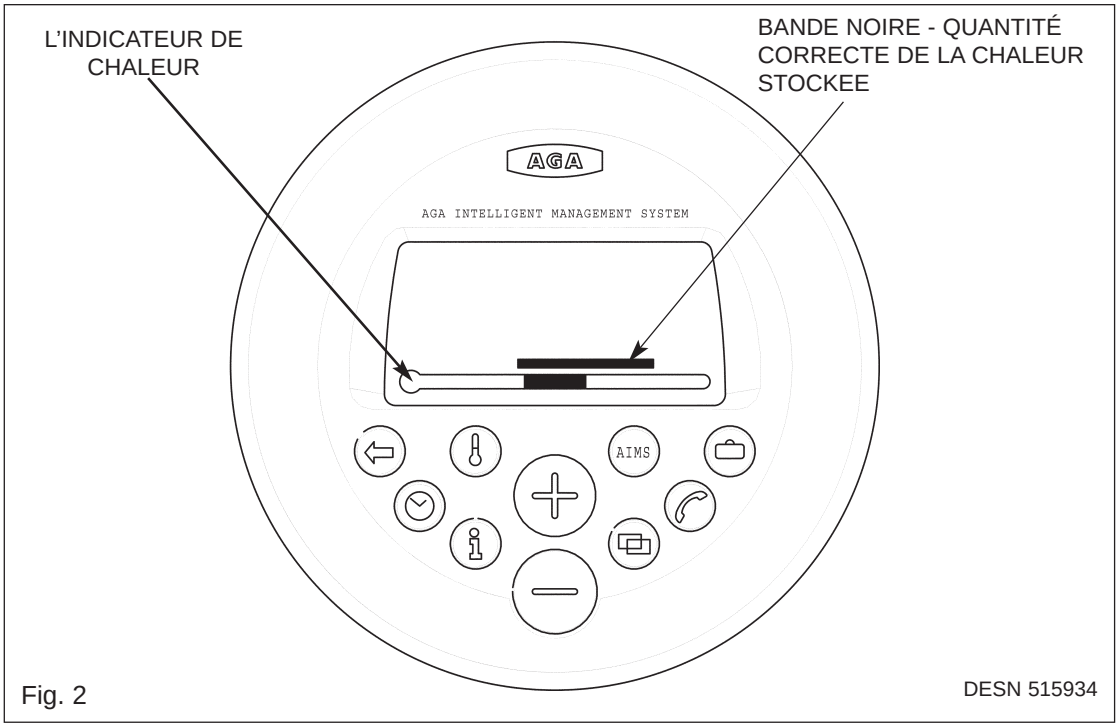


Fig. 2

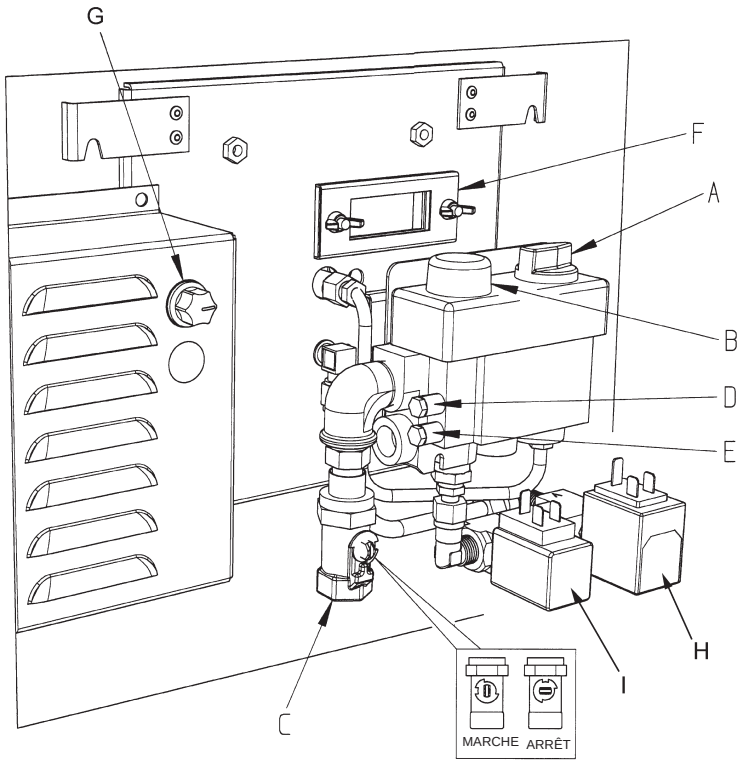
L'indicateur de chaleur sur trouve sur l'écran INFORMATION de la télécommande AIMS. L'indicateur de chaleur en bande noire témoigne de la température de fonctionnement de la cuisinière. L'objectif de l'indicateur de chaleur est de montrer si la cuisinière contient ou non la pleine quantité de chaleur accumulée lorsqu'elle se trouve en mode de fonctionnement normal.

Durant la cuisson, l'indicateur baissera de nouveau en dessous de la bande. Cela est normal, la température sera automatiquement rétablie, ce qui peut prendre jusqu'à 2 heures selon la fréquence et la durée d'utilisation.

Si l'AIMS est en mode " LOW " [température basse] ou " SLUMBER " [en sommeil], l'indicateur rebaissera de même hors de la bande noire.

REGLAGE AUTOMATIQUE

En cours d'utilisation de la cuisinière, le bouton de commande de température doit être au milieu de la bande verte, l'indicateur devant être en bande noire sur la télécommande AIMS. Pour y parvenir, il peut s'avérer nécessaire d'ajuster légèrement le bouton de commande en bande verte.



A - BOUTON DE COMMANDE MARCHE/ARRÊT
B - BOUTON DE COMMANDE DE LA TEMPÉRATURE
C - ROBINET DE GAZ
D - TÉTON DE TEST DE LA PRESSION D'ENTRÉE
E - TÉTON DE TEST DE LA PRESSION DU BRÛLEUR
F - HUBLOT
G - BOUTON DE COMMANDE AIMS
H - SOLENOÏDE N/C (NORMALEMENT FERMÉE)
I - SOLENOÏDE N/O (NORMALEMENT OUVERTE)

Fig. 3 DESN 515492

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR

ATTENTION : AVANT D'ALLUMER, VÉRIFIEZ QUE LE BOUTON (A) EST BIEN ÉTEINT (SUR OFF) (VOIR FIG. 5). VÉRIFIEZ QUE L'ALIMENTATION EN GAZ À LA CUISINIÈRE EST OUVERTE, QUE LE ROBINET DE GAZ (C) EST OUVERT (SUR « ON ») (VOIR FIG. 3) ET QUE LE COURANT DE L'AGA EST BIEN ALLUMÉ.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE – VOIR FIG. 4 - 10

1. Le débit de gaz du brûleur principal se règle à l'aide du « bouton de la température » (B) (voir Fig. 4). Commencer par s'assurer que les deux boutons sont tournés à fond dans le sens des aiguilles d'une montre. Bouton (A) en position d'arrêt (OFF) et bouton (B) réglé sur la position la plus basse (partie fine de la bande blanche).

2. Tournez le bouton de marche/arrêt (« ON/OFF) (A) légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, vers la position d'allumage [ ] jusqu'à l'arrêt. Enfoncez le bouton et le maintenez enfoncé pendant 5 secondes (le gaz est uniquement envoyé vers le brûleur de la veilleuse) (voir Fig. 6).

3. Maintenez la pression sur le bouton (A) tout en continuant de tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position PILOT (veilleuse) (voir Fig. 7) : cela a pour effet d'activer le piézoélectrique. Maintenez la pression pendant 10 secondes encore, une fois le brûleur de la veilleuse allumé. Si la veilleuse ne s'allume pas, répétez les étapes 2 et 3.

4. Après l'allumage, relâchez le bouton et continuez de tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position « ON » (marche – symbole de la grande flamme) (voir Fig. 8). Le gaz de la veilleuse arrive et le débit du gaz distribué est fonction du réglage de la température (bouton B).

5. Tourner le bouton de température (B) légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la bande blanche (position "FEU DOUX"). Laissez sur la position FEU DOUX (LOW FIRE) pendant 30 minutes au minimum. (Fig. 9)

   NOTE : La position "FEU DOUX" s'obtient en tournant progressivement le bouton (B) dans la bande blanche jusqu'à ce qu'une petite flamme apparaisse par le hublot (F).

6. Au bout de 30 minutes, tourner le bouton de commande (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, à mi-course de la bande normale, pour obtenir une marche normale (Voir Figure 10).

REMARQUE : Après plusieurs heures, l'indicateur de chaleur doit se positionner sur la bande noire de l'écran INFORMATION de la télécommande AIMS. Pour cela, un ajustement du bouton en bande verte peut s'avérer nécessaire, laissez stabiliser la cuisinière pendant au moins 4 heures avant tout autre ajustemen

Lorsque la cuisinière est allumée à partir d'un état froid, il se peut que de l'humidité se forme sur l'émail : il faut l'essuyer à l'aide d'un torchon pour l'empêcher de tacher.

SI LA FLAMME S'EST ETEINTE POUR QUELQUE RAISON QUE CE SOIT, ATTENDEZ TROIS MINUTES (AU MINIMUM) AVANT DE LA RALLUMER.

POUR ÉTEINDRE LE BRÛLEUR

1. Tournez le bouton MARCHE/ARRÊT (A) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se trouve sur la position d'arrêt (VEILLEUSE).

2. Appuyez dessus légèrement et continuez à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position de la veilleuse, jusqu'à la position d'arrêt (OFF) (Voir Fig. 5).

NOTE : POUR LES CUISINIÈRES AU GPL UNIQUEMENT. Lorsque la cuisinière est éteinte, un bruit sec se fera clairemententendre. C'est là quelque chose de tout à fait normal.

Une fois le brûleur suffisamment refroidi, la procédure d'allumage de la veilleuse peut être répétée.

PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant, votre cuisinière cessera de fonctionner. Elle se remettra automatiquement en route une fois le courant rétabli.

COMMANDES DU BRULEUR

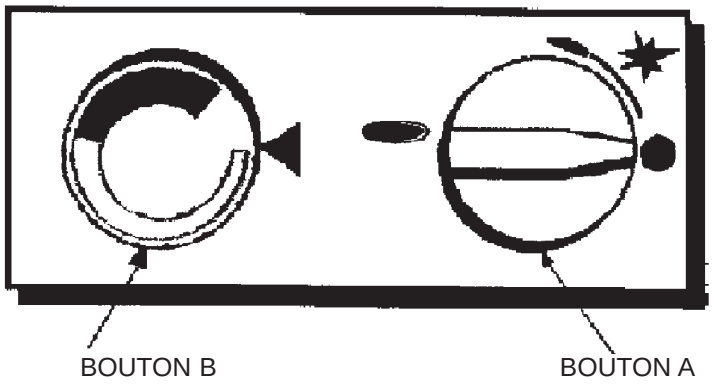


Fig. 4

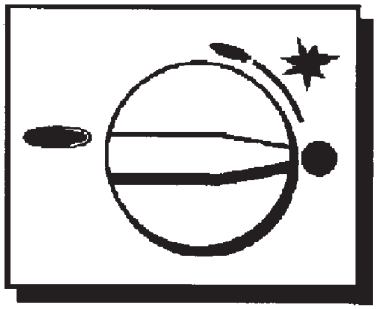


Fig. 5

Fig. 6

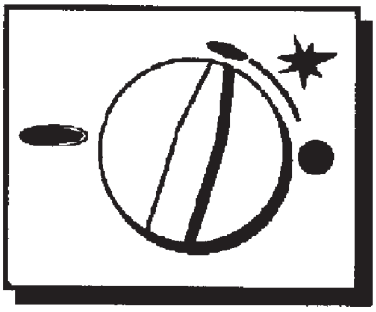


Fig. 7

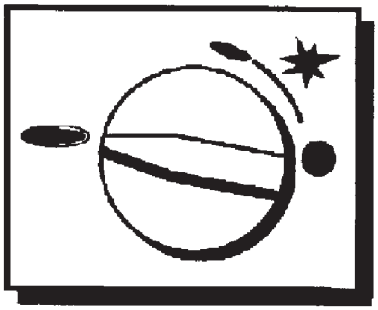


Fig. 8

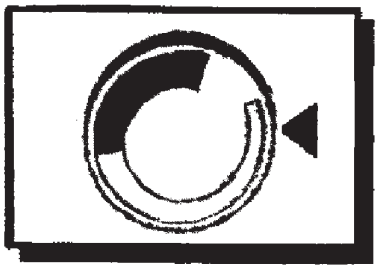


Fig. 9

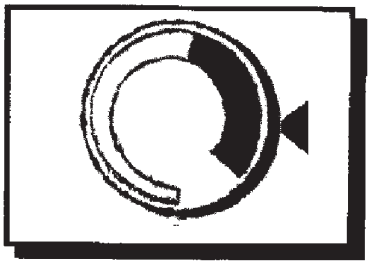


Fig. 10

COMMENT UTILISER VOTRE CUISINIERE AGA

NE RIEN STOCKER DANS LE COMPARTIMENT DE COMMANDE DU GAZ L'ARRIVEE D'AIR RISQUERAIT DE S'OBSTRUER ET DE COMPROMETTRE L'OPERATION SANS DANGERS DE L'APPAREIL.

Les indications suivantes ont pour objet de vous aider à vous habiteur à votre nouvelle cuisinière AGA. D'autre part, le manuel AGA comprend une introduction à la cuisinière que vous trouverez très utile.

Une fois la cuisinère AGA installée
Lorsqu'elle est allumée pour la première fois, la cuisinière AGA dégage une odeur pendant un cours laps de temps. Ne pas s'inquiéter, ce phénomène se produit tout simplement parce que la graisse protectrice des plaques de cuisson brûle. Si possible, essuyer l'intérieur des couvercles des plaques de cuisson pendant que la cuisinière chauffe; ceci évitera qu'un feuil de cette graisse ne se forme à l'intérieur de couvercles. Une condensation peut également se produire sur le dessus et la façade de la cuisinière pendant qu'elle chauffe: l'essuyer dès que possible.

Commencer à cuisiner sur votre AGA
La première "règle d'or" consiste à cuisiner le plus possible dans les fours - sans pour autent changer vos menus! Ceci permet non seulement de conserver la chaleur mais aussi de réduire les odeurs de cuisson ainsi que la condensation dans la pièce.
Le four à rôtir pour également être utilisé pour griller (en haut) et frire (en bas).
Laisser les courvercles isolants sur les plaques de cuisson lorsque celles-ci ne sont pas utilisées afin que la chaleur emmagasinée dans la cusinière soit conservée.
Pour des performances de cuisson optimales, employer les ustensiles AGA et une batterie de cuisine en fonte. Toutes les pièces ont des fonds épais qui permettent un contact parfait avec les plaques de cuisson.
Les casseroles AGA peuvent être entassées dans l'étuve, ce qui s'avère très utile pour cuire les légumes à la vapeur et faire mijoter les sauces.
Ranger le plateau de four à l'extérieur de la cuisinière. L'utiliser à froid dans le four à rôtir sur un modèle 2 fours AGA pour servir de coupe-chaleur dans la partie supérieure du four et créer une température plus modérée dans le four. Il peut aussi servir de plaque à pâtisserie.
Le moule à gâteaux AGA peut être utilisé dans un modèle 2 fours AGA pour les gâteaux qui doivent cuire pendant plus de 45 minutes.
Vous trouverez un guide de cuisson AGA au versos. Demandez à votre distributeur une invitation à une démonstration AGA.

MONTAGE DES CLAYETTES DU FOUR

Si c'est la première fois que vous utilisez ce type de clayette, observez bien la procédure de changement de clayette de four en vous aidant des Fig. 11 à 14.

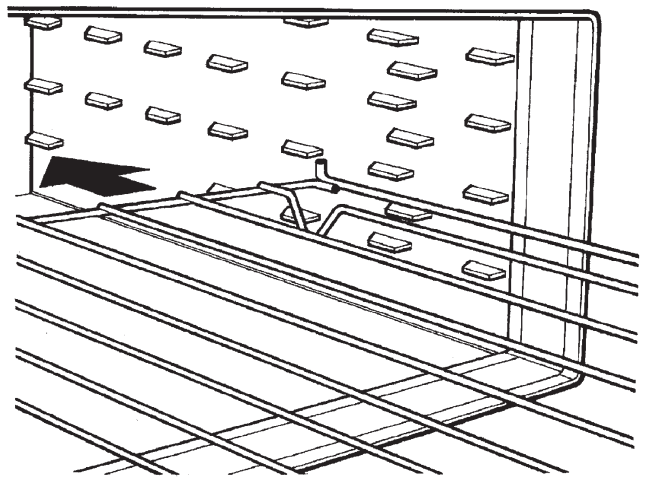


Fig. 11 DESN 512403

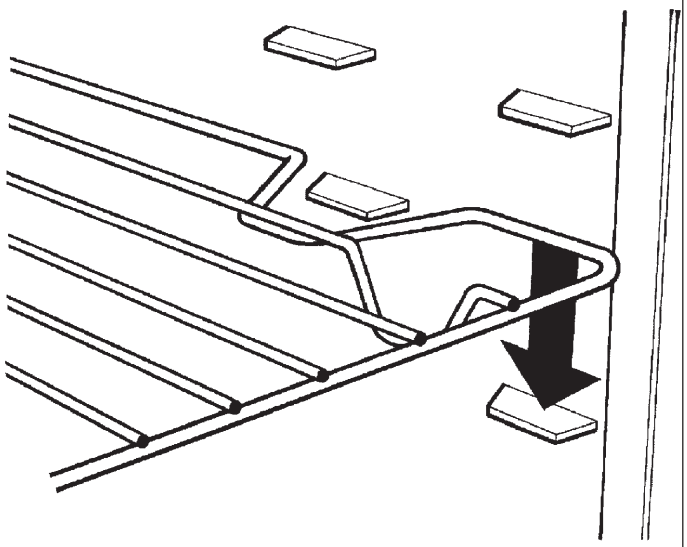


Fig. 12 DESN 512404

ENLEVEMENT DES CLAYETTES DU FOUR

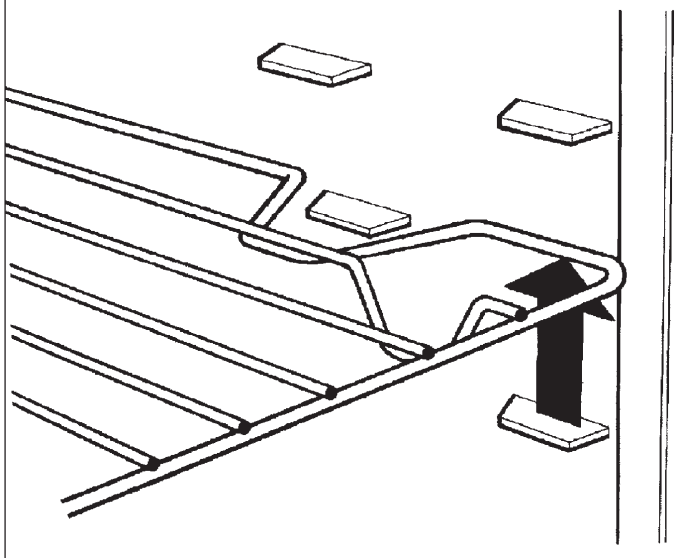


Fig. 13 DESN 512405

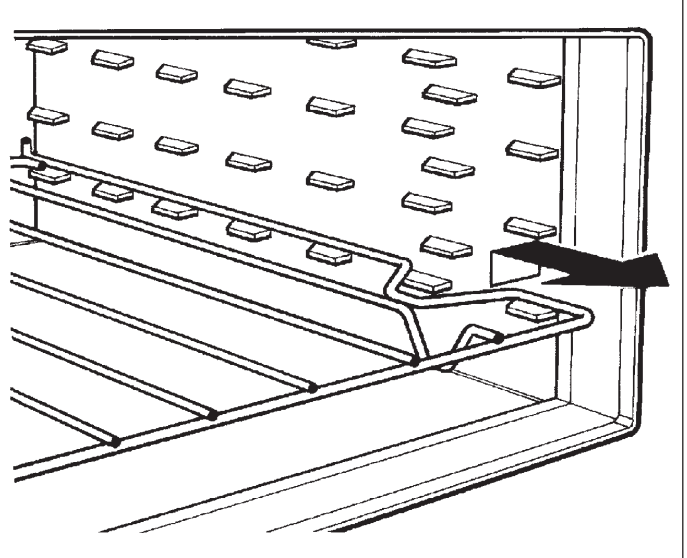


Fig. 14 DESN 512406

TÉLÉCOMMANDE AIMS

AIMS est un programme complexe, qui vous permet d'ajuster la température de votre cuisinière AGA pour l'adapter à votre mode de vie. Deux périodes " normales " actives dans la journée y sont préréglées. Ce mode prévoit que l'AGA se mette en température normale pour cuisiner le petit-déjeuner le matin, pour la baisser dans la journée afin qu'elle se rétablisse à une température normale en vue de préparer le dîner. Après dîner, la température se met en mode de veille pour la nuit. Il est possible de changer ces préréglages ; pour cela, reportez-vous aux pages suivantes.

Pour poser la télécommande, procéder de la manière suivante :

- Enlever la platine arrière de l'arrière de la télécommande par une action coulissante descendante pour la dégager de la télécommande (figure 15).
- Choisir l'endroit où poser la télécommande et se servir de la platine arrière pour marquer les trous de fixation.
  Évitez de monter le combiné sur le mur derrière la cuisinière AGA.
- Percer des trous de 6 mm de diamètre avec un foret de maçonnerie pour les chevilles.
- Utiliser les chevilles et les vis fournies pour fixer la platine au mur (figure 16)
- Poser l'autocollant rond fourni à l'intérieur de la platine pour recouvrir la tête des vis de fixation.
- Poser la télécommande sur la platine arrière en repérant la languette et en l'engageant dans la platine arrière comme sur l'illustration (figure 17).

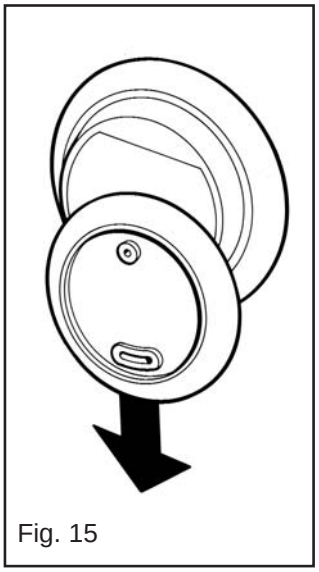


Fig. 15

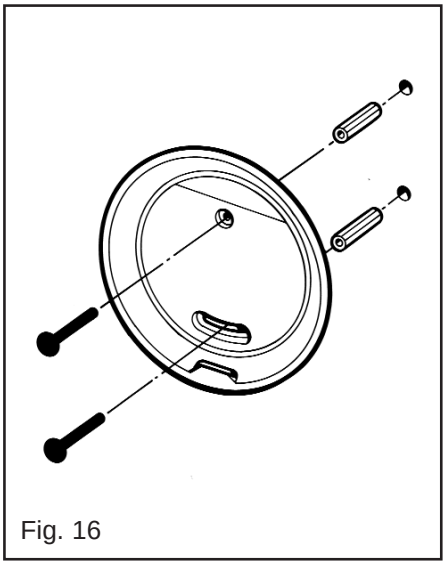


Fig. 16

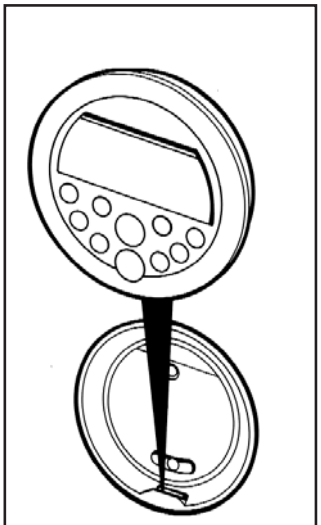


Fig. 17

SYSTÈME AIMS (AGA INTELLIGENT MANAGEMENT SYSTEM)

COMMANDES

Fig. 18 DESN 515484

CONFIGURATION DU SYSTÈME AIMS

1. Raccordez l'alimentation électrique et l'alimentation de gaz.
2. Mettez sur Manuel le bouton de commande de l'unité de base (Voir figure 18).
3. Pour allumer le brûleur, observez la procédure d'allumage (Voir Pages 6 - 8).
4. Il est recommandé de faire fonctionner la cuisinière en position manuelle normale pendant deux jours avant d'utiliser le système AIMS (commande automatique).
5. Lorsque la température normale a été définie en bande noire, aucune autre modification des réglages de température ne devrait s'avérer nécessaire.
   À RETENIR : En cas d'ajustement sur la cuisinière, laissez reposer la cuisinière au moins 4 heures avant toute autre tentative d'ajustement.
6. Il est alors possible d'opérer la cuisinière en mettant en marche le système AIMS (commande automatique), en tournant le bouton de commande de droite depuis la position sur la position AIMS.
7. Il est possible d'utiliser la télécommande AIMS pour programmer les réglages souhaités (voir Mode d'emploi du système AIMS (automatique)

AIMS COMBINÉ DE CONTRÔLEUR

Cette télécommande est conçue pour fonctionner dans la cuisine.

Lors du transfert de données à partir de la télécommande ou vers celle-ci, tenez-vous devant la cuisinière en tenant la télécommande à la main : c'est à cet endroit que vous obtiendrez le signal de communication le meilleur.

Si la télécommande indique 'OFFLINE', appuyez fermement sur le bouton à l'arrière ⊖ : cela aura pour effet d'activer la liaison entre la cuisinière et la télécommande.

Si la télécommande persiste à afficher 'OFFLINE', attendez une minute que la télécommande se reconnecte automatiquement à la cuisinière.

La télécommande est pourvue de 10 boutons et d'un écran d'affichage.

NOTE : Si la télécommande AIMS reste inutilisée pendant une période prolongée, l'écran s'éteint automatiquement pour économiser les piles. La télécommande est conçue pour être opérée à partir de la cuisine.

Appuyer fermement sur n'importe quel bouton de la télécommande pour rallumer l'affichage : l'écran d'information (menu principal) s'affiche automatiquement.

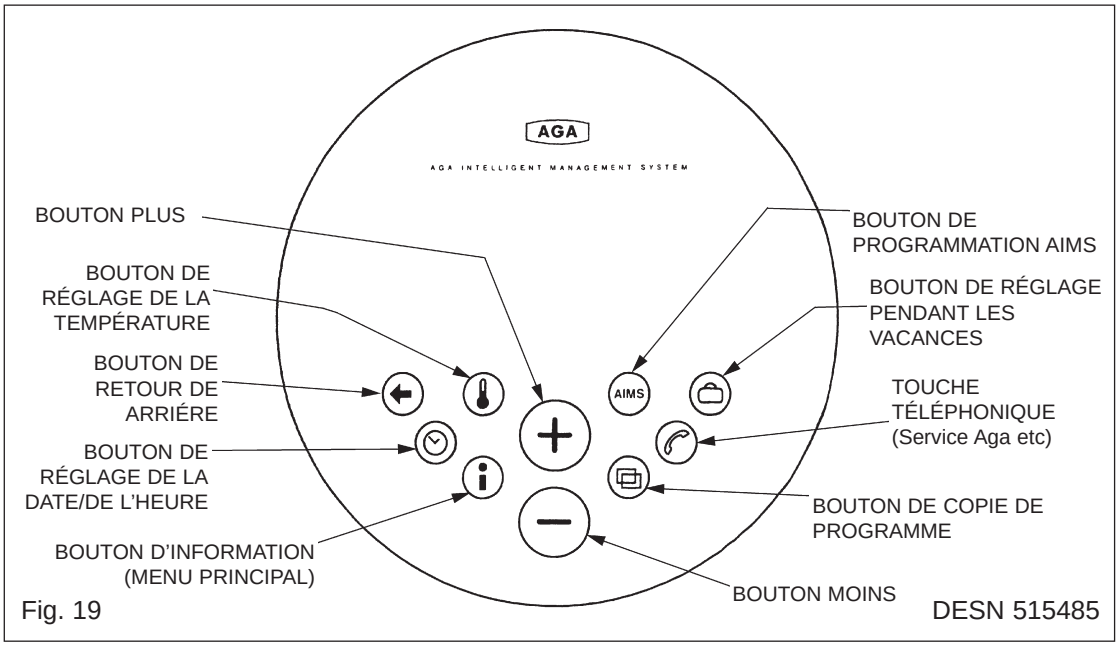


Fig. 19

Appuyer fermement sur n'importe quel bouton de la télécommande pour rallumer l'affichage : l'écran d'information (menu principal) s'affiche automatiquement.

La télécommande AIMS peut afficher quatre écrans différents :

1. L'écran d'information (menu principal)
2. L'écran de réglage de la date/de l'heure
3. L'écran de programmation AIMS
4. L'écran de réglage pour les vacances.

Reportez-vous à chaque section individuelle pour obtenir de plus amples renseignements.

Le système AIMS permet de programmer deux opérations à la fois :
Grâce à ce programme à deux opérations, la cuisinière AGA peut opérer en fonctionnement " normal " le matin (par ex. pour cuisiner le petit-déjeuner) pour retomber à une température moindre pendant la journée et se remettre à une température " normal " le soir (pour préparer le dîner) avant de se mettre " en sommeil " plus tard en soirée et pendant tout le reste de la nuit.
Le programme à une seule opération met la cuisinière " Sommeil " pendant la nuit pour se remettre à une température " normal " tout au long de la journée.

L'écran de programmation AIMS indique ce choix par les mots (une fois, pour une seule opération) ou (deux fois, pour deux opérations) (Voir Figure 22).

Il est possible de prérégler la température " normale " de ces deux périodes au moyen du thermostat de la cuisinière. Voir " Configuration du système AIMS ".

Entre les moments où la cuisinière chauffe, le mode peut être réglé sur " Faible " ou " Sommeil", en fonction des préférences de chacun.

En cas d'erreur lors du réglage de la date ou de l'heure sur l'un de ces écrans, utiliser le bouton de retour en arrière pour revenir au réglage précédent.

La touche téléphonique peut être utilisée pour y mémoriser un numéro de téléphone utile

Appuyez sur la touche téléphonique pour l'activer.

Appuyez sur la touche téléphonique pour passer d'un paramètre à l'autre.

Appuyez sur la touche + ou - pour changer de lettre ou de chiffre.

Appuyez sur la touche téléphonique pour confirmer chaque paramètre.

Une fois le nom et le numéro enregistrés, faites défiler le numéro jusqu'à la fin, pour revenir à l'écran d'information (en utilisant la touche téléphonique)

Appuyez une fois dessus pour confirmer le nom et le numéro qui ont été saisis.

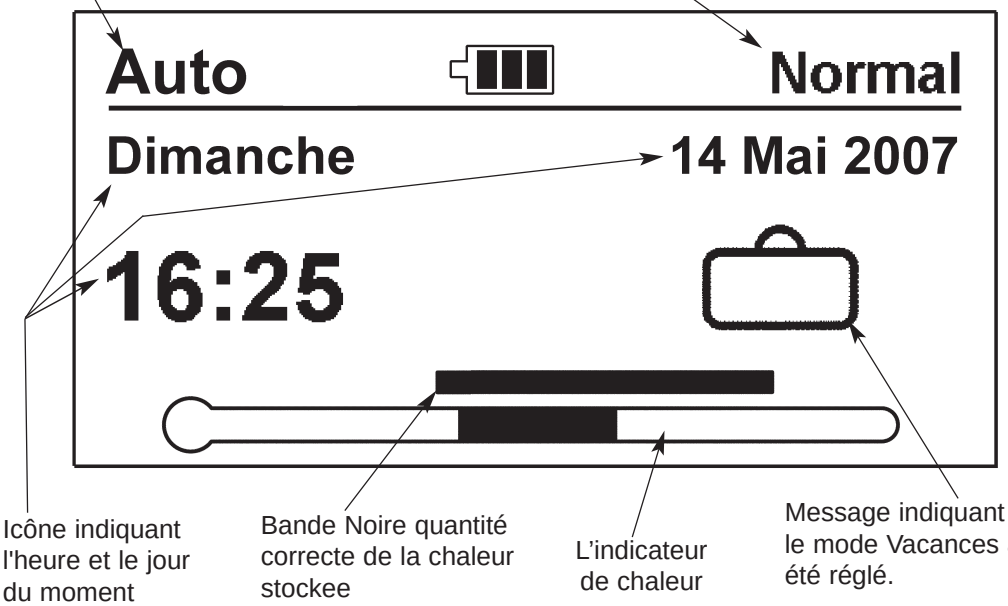
Choix de la langue du combiné
Les options de langue sont sélectionnées lors de la procédure Vérification du signal du combiné vers la base/Choix de la langue, voir la page 19.

ÉCRAN D'INFORMATION (MENU PRINCIPAL)

Appuyer sur le bouton (ⓘ) pour obtenir cet écran.

Indique que la cuisinière fonctionne soit en mode automatique (AIMS), soit en mode manuel (en fonction de la position du commutateur sur le tableau de commande principal de la cuisinière AGA).

Indique le mode actuellement choisi de la cuisinière (Normal, Faible ou Sommeil. Si une flèche indique (➜), cela signifie que la cuisinière est en train de chauffer pour passer de la Faible, Sommeil, à la température normale.



Icône indiquant l'heure et le jour du moment

Bande Noire quantité correcte de la chaleur stockee

L'indicateur de chaleur

Message indiquant si le mode Vacances a été réglé.

Fig. 20 DESN 515411 A

ÉCRAN DE RÉGLAGE DE LA DATE/DE L'HEURE

Appuyer sur le bouton ⏲ pour obtenir cet écran.

1. Appuyer sur le bouton ⏲ pour se déplacer entre la date et l'heure.
2. Appuyer sur + ou - pour commuter entre le réglage de la date et le réglage de l'heure.
3. Appuyer sur le bouton ⏲ pour confirmer les réglages et passer à l'étape suivante.

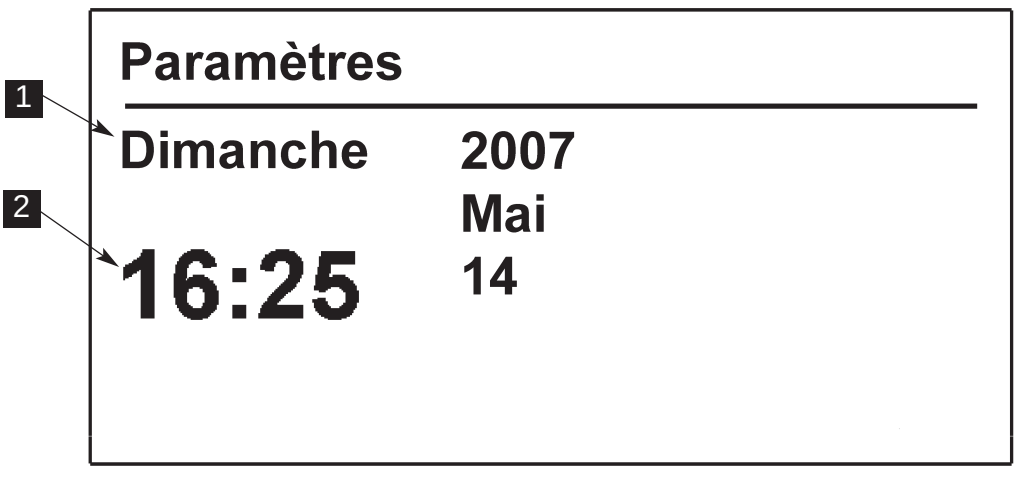


Fig. 21 DESN 515412

ÉCRAN DE PROGRAMMATION AIMS

Utiliser le bouton AIMS pour activer cet écran, passer d'une action à l'autre et configurer une programmation AIMS. **Pour revenir d'une étape er arrière, appuyer sur** ← .

1. Définir la fréquence du programme (une fois ou deux fois par jour) à l'aide des boutons + et -.
2. Appuyer sur le bouton pour sélectionner l'heure de début pour le réglage <<normal>> puis utiliser les boutons + ou - pour regler l'heure. Une fois qu'une heure est sélectionnée, elle s'affiche en bleu foncé.
3. Appuyer sur le bouton AIMS pour sélectionner l'heure de fin puis utiliser les boutons + ou - pour régler l'heure de fin.
   Une fois qu'une heure est sélectionnée, elle s'affiche en bleu foncé.
4. Appuyer sur le bouton AIMS puis appuyer sur le bouton 🌡 pour changer de température entre faible , Sommeil ou à l'arrêt. Répéter les étapes 2 à 4 pour prévoir une 2e opération).
   Pour copier les réglages de ce jour pour le jour suivant, appuyer sur le bouton ⧉ ou sinon appuyer sur le bouton AIMS pour saisir des réglages différents pour le lendemain.

A chaque fois que vous appuyez sur le bouton de copie, vous passez au jour d'après. Une fois que les jouras souhaités ont été programmés, vous devez retourner à l'écran du menu principal : pour cela, appuyez sur le bouton ⓘ. Le message " Save Changes " (Enregistrer les changements) s'affiche. Appuyez sur ⓘ pour confirmer. Le message " Message Sent OK " (Message bien envoyé) s'affiche, pour confirmer que les changements ont bien été envoyés à l'unité de base.

Si le programme n'est pas défini pour toute la semaine, le programme retourne à un réglage par défaut pour les jours restants, par exemple de 07h00 à 10h00 et de 18h00 à 19h00.

Pour changer un paramètre du programme AIMS, appuyez sur le bouton AIMS jusqu'à vous obteniez le paramètre souhaité. Puis changez-le en utilisant les touches +, - ou 🌡 en fonction des besoins.

Si vous ne prévoyez de faire aucun autre changement, appuyez sur le bouton ⓘ pour transmettre le ou les changesments et revenir au menu principal. Un message " Message Sent OK " (Message bien envoyé) s'affiche pour confirmer que les changements sont en train d'être envoyés à l'unité de base. Les changements n'ont lieu qu'une fois que ce message apparaît.

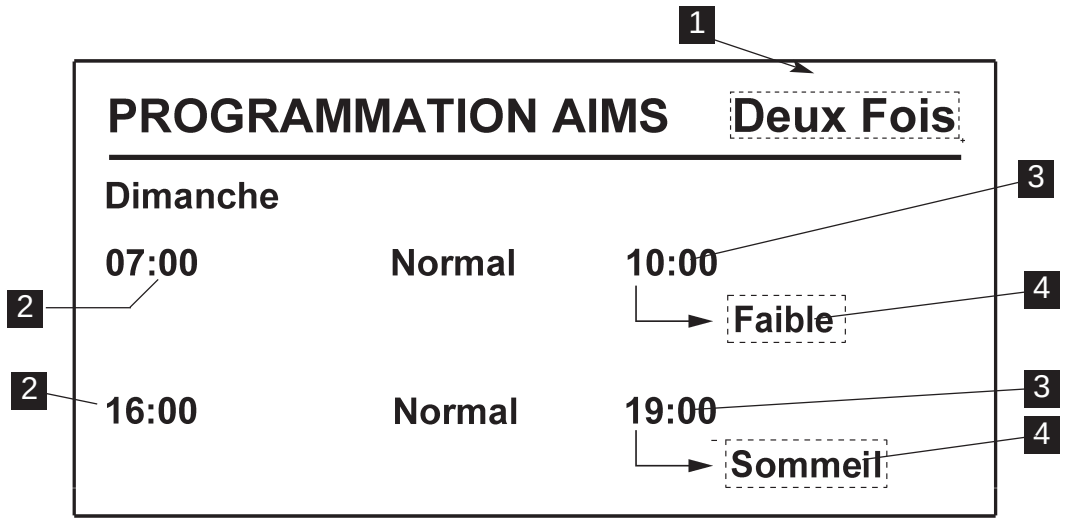


Fig. 22 DESN 515413 A

Cet écran indique que les fours opèrent à la température " normal " entre 07h00 et 10h00, après quoi ils se mettent en mode à température faible.

Puis les fours se remettent à la température " normal " une fois de plus ce jour-ci, c'est-à-dire à 16h00 et jusqu'à 19h00. Puis en soirée, le système se met automatiquement en mode Sommeil, à sa température la plus basse, jusqu'au lendemain matin

Booster

Si l'usager souhaite se servir de la cuisinière AGA alors que, du fait de sa programmation AIMS, il opère à la température faible ou se trouve en Sommeil, il est possible de booster la température de cuisson (de lui donner un coup de fouet) en appuyant sur le bouton pour amener la cuisinière Aga à la température " normal " de fonctionnement. La cuisinière met 2 heures à atteindre sa température normale à partir de la position de température faible, et 4 heures à partir de sa position de Sommeil. Pour annuler, appuyez à nouveau sur la touche ⓘ.

ÉCRAN DE VACANCES

Utiliser le bouton pour activer cet écran, passer d'une action à l'autre et configurer un programme de vacances.

1. Régler une date et une heure de début à l'aide des boutons + ou -. Appuyer sur le bouton une fois que chaque champ a été saisi, pour passer au champ suivant. Lorsqu'un champ est sélectionné, il s'affiche en bleu foncé
2. Régler une date et une heure de fin à l'aide des boutons + et -. Appuyer sur le bouton une fois que chaque champ a été saisi, pour passer au champ suivant.
3. Appuyer sur le bouton pour permuter le réglage de la température, entre faible. Veille ou à l'arrêt.
   Une fois tous les réglages terminés, appuyer de nouveau sur le bouton pour activer le programme de vacances.
   L'écran revient alors au menu principal.

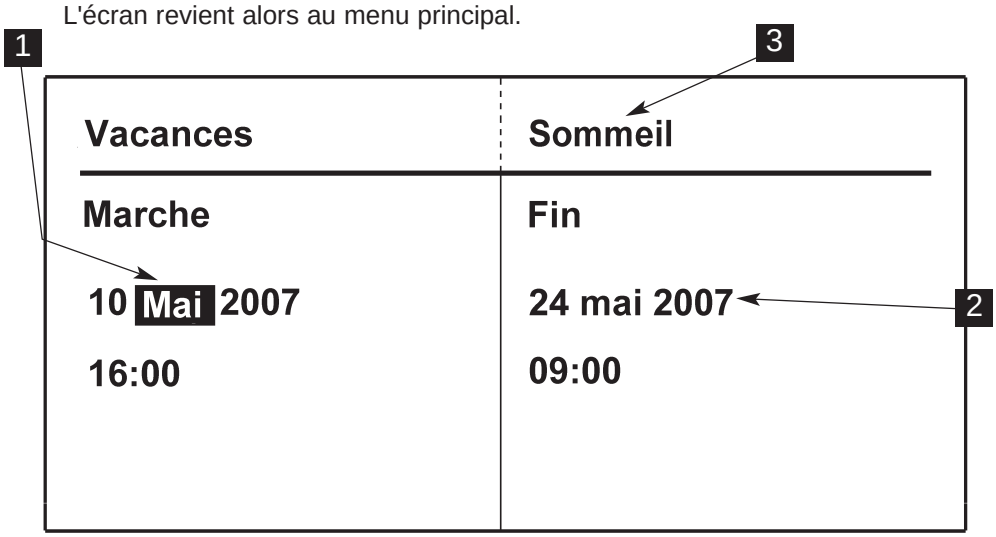
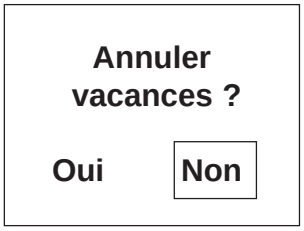


Fig. 23 DESN 515414 A

Une fois le mode de vacances réglé, l'écran du menu principal affiche ‘Programme vacances activé’.

Pour annuler un programme de vacances :

Appuyer sur le bouton puis appuyer sur le bouton et l'écran suivant apparaît :



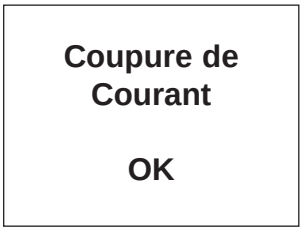
Mettez en surbrillance l'option YES (Oui) à l'aide de la touche , puis appuyez sur la touche pour revenir à l'écran du menu principal.

Pour modifier un programme de vacances :

Appuyer sur et modifier le réglage (à l'aide du bouton + ou -), puis et après le dernier réglage, appuyer de nouveau sur le bouton pour revenir à l'écran du menu principal.

En cas de coupure de courant

Si il y a une coupure de courant pendant plus de 15 minutes, lorsque le courant sera revenu, l’écran de la télécommande indiquera:



En appuyant sur le bouton, les paramètres corrects de la date et de l’heure seront communiqués á la cuisinière.

ENTRETIEN DE LA TÉLÉCOMMANDE AIMS

Distance de fonctionnement

La télécommande ne fonctionne qu'à condition d'être posée dans la même pièce que la cuisinière et ne doit pas en être éloignée de plus de 4 m. Si elle se trouve à une portée de fonctionnement trop éloignée, la télécommande risque d'afficher “Désactiv”. Il suffit alors de déplacer la télécommande pour la mettre dans le rayon de portée recommandé pour qu'elle se remette à fonctionner. Reportez-vous au bas de cette page pour obtenir les consignes concernant le " contrôle du signal entre la télécommande et l'unité de base ".

Nettoyage

La télécommande doit être nettoyée au moyen d'un chiffon doux et propre.
N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs et ne plongez pas la télécommande dans de l'eau.

Piles

La télécommande fonctionne à partir de quatre piles "AAA".
L'autonomie des piles dépend de leur utilisation.
Remplacez les piles lorsque le symbole de pile sur la télécommande n'indique plus qu'une seule barre, en suivant les consignes sous-visées.

- Enlever la télécommande de la platine arrière.
- Enlever le couvercle du compartiment à piles de l'arrière de la télécommande (figure 24)
- Dégager soigneusement les piles de leur compartiment, en commençant par celle située en bas, en poussant et la retirant depuis la borne **positive (+) seulement** (figure 25).
- Répéter cette procédure pour enlever les autres piles.
- **Toujours utiliser des piles longue durée au moment de les remplacer.**
- Remettre en place les piles en commençant par celle du bas et en remontant (figure 26). Veiller à ce que la borne négative (-) des piles se trouve bien sous les languettes de positionnement à l'intérieur du compartiment avant d'appuyer sur la borne positive pour la mettre en place.

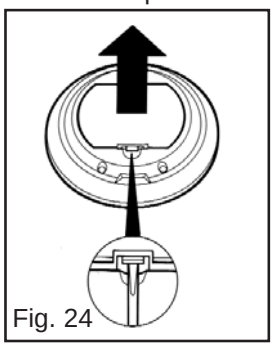


Fig. 24

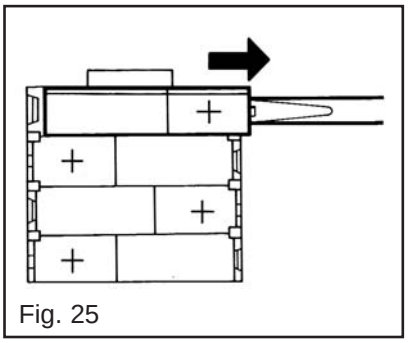


Fig. 25

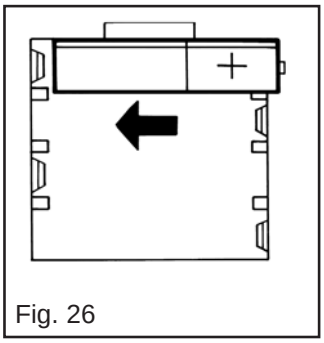


Fig. 26

Panne de la télécommande

En cas de panne de la télécommande, la cuisinière continue de fonctionner selon le dernier programme qui a été sélectionné. Il est possible de remettre la cuisinière en mode manuel, au moyen du bouton de commande (voir figure 18).
En cas de perte ou d'endommagement de la télécommande, contactez votre Spécialiste AGA pour qu'il en reprogramme une adaptée à votre cuisinière.

Vérification du signal du combiné vers la base/Choix de la langue

Observer la procédure ci-dessous pour vérifier que le combiné communique bien avec la base et pour choisir une langue.

1. Raccordez l'alimentation électrique à la cuisinière. Faites immédiatement basculer d'un côté à l'autre le bouton de commande de l'unité de base entre la position Manuel et la position AIMS, jusqu'à ce que le néon bleu se mette à clignoter.
2. Dès que le néon se met à clignoter, appuyez en même temps sur les boutons **+** et **-** de la télécommande et maintenez-les enfoncés jusqu'à ce que le néon bleu s'éteigne complètement (l'écran de la télécommande indique brièvement " SERIAL NUMBER FOUND " (Numéro de série trouvé), puis relâchez les boutons.
3. Si le voyant ne s'éteint pas complètement et continue de clignoter faiblement, recommencer les étapes 1 et 2 susvisées.
4. Lorsque la connexion est établie, l'écran se met à afficher les options de langues. Utiliser les touches + ou - pour faire défiler les options jusqu'à obtenir la langue désirée, puis confirmer sur le bouton ⓘ pour confirmer le choix.
5. Si la langue choisie doit être changée à quelque moment que ce soit, recommencer la procédure dans son intégralité depuis l'étape 1.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'OUBLIEZ PAS : SOYEZ VIGILANT AVEC LA CUISINIÈRE UNE FOIS CHAUDE.

N'EMPLOYEZ PAS DE NETTOYER À LA VAPEUR POUR NETTOYER CETTE CUISINIÈRE

N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS ABRASIFS NI DE NETTOYANT DE FOUR

Plaque supérieure et plaque frontale
La plus simple façon de nettoyer la plaque supérieure et la plaque frontale de votre AGA est de nettoyer les déversements de produits dès qu'ils se produisent. Les aliments, une fois cuits sur les surfaces, sont plus difficiles à nettoyer, cependant il est généralement possible de les éliminer à l'aide de nettoyants pour émail vitrifié ou de crèmes nettoyantes délicates, avec un chiffon ou, si nécessaire, une patte à récurer en nylon. Au cas où du lait ou du jus de fruit, ou quelconque aliment contenant de l'acide, est renversé sur l'AGA, nettoyez-le immédiatement. Essuyez également toute condensation qui se mettrait à s'écouler sur la plaque frontale, autour des portes des fours ; elle risque de décolorer l'émail vitrifié de manière permanente.

Tout ce qu'il vous reste généralement à faire pour que les surfaces en émail vitrifié de votre AGA continuent de briller et restent propres consiste à le nettoyer tous les jours à l'aide d'un chiffon humide passé dans de l'eau savonneuse, et d'être immédiatement séché à l'aide d'un chiffon sec et propre pour éviter toute marque.

N'oubliez pas que des égratignures se formeront sur la plaque supérieure et les couvercles en chrome en cas de raclement de casseroles ou d'ustensiles dessus.

Couvercles isolants et portes du four
Les garnitures des couvercles isolants et des portes du four peuvent être nettoyées à l'aide d'une crème nettoyante ou d'un tampon savonneux.
Ouvrez les couvercles et défaites les portes des fours pour leur permettre de refroidir avant de les nettoyer. Ne plongez cependant pas les portes dans de l'eau : elles sont garnies d'un matériau isolant qui devient endommagé en cas d'excès d'humidité.
Reportez-vous également à la section Nettoyage de votre livret AGA.

Four et plaques chauffantes
Les fours en fonte contribuent à leur propre propreté : il suffit de les passer régulièrement à la brosse (brosse rigide à long manche).
La brosse métallique sert à nettoyer la plaque chauffante et tous les déversements carbonisés sur les fours en fonte.

Plats à rôtir
Les plats à rôtir doivent être nettoyés dans de l'eau savonneuse chaude, après les avoir laissés tremper s'il le faut ; un tampon à récurer peut être utilisé si nécessaire. **NE PAS** passer au lave-vaisselle.
NE PAS utiliser des agents nettoyants caustiques.
N'UTILISEZ PAS DES AGENTS NETTOYANTS POUR FOURS

MINI-GUIDE DE CUISSON

Température du four	Aga modèle 2 four	Aga modèle 4 fours
Four chaud à très chaud	**Four à rôtir**	**Four à rôtir**
GRILLADES PÂTISSERIES PAINS RÔTIS FRITURES	Haut du four: grillades; 2ème niveau: scones, viennoiseries; 3ème niveau: petits pains, puddings; 4ème niveau: rôtis, volailles; Grille sur le sol du four: pains; Sol du four: frittures, quiches	Haut du four: grillades; 2ème niveau, viennoiseries; 3ème niveau: petits pains, puddings; 4ème niveau: rôtis, volailles; Grille sur le sol du four: pains; Sol du four: fritures, quiches
Four Moyen	**Four à rôtir/Etuve**	**Four à pâtisserie**
GÂTEAUX, BISCUITS POISSONS SOUFFLÉS SABLÉS	Placez la grille sur le sol du four à rôtir et glissez la plaque coupe-chaleur dans les glissières du 2ème ou 3ème niveau. Vous pouvez commencer les cuissons dans le four à rôtir et les terminer dans l'étuve.	Haut du four: biscuits, gâteaux, biscuits de Savoie; Milieu du four: poissons, soufflés; Grille sur le sol du four: sablés, gâteaux fourrés.
Four doux	**Etuve**	**Etuve**
RAGOÛTS BOUILLONS MERINGUES FLANS CAKES AUX FRUITS	Pour les ragoûts, bouillons et flans, commencez la cuisson sur les plaques ou dans un autre four plus chaud avant de les enfourner dans l'étuve (sauf pour les meringues). Les cakes aux fruits peuvent cuire très longtemps dans ce four.	Pour les ragoûts, bouillons et flans, commencez la cuisson sur les plaques ou dans un autre four plus chaud avant de les enfourner dans l'étuve (sauf pour les meringues). Les cakes aux fruits peuvent cuire très longtemps dans ce four.

ENTRETIEN

- Au cas où votre cuisinière nécessite des opérations de maintenance, veuillez contacter le service d'AGA ou contacter le distributeur/revendeur agréé de votre région.

- Votre cuisinière ne peut être entretenue que par un technicien homologué dépêché par un spécialiste agréé AGA

- Ne procédez à aucune modification/aucun changement sur votre cuisinière.

- Seules les pièces de rechange spécifiées par le fabricant sont autorisées pour être montées.

Pour garantir à cette cuisinière un fonctionnement continu et en sécurité, il faut effectuer l'entretien une fois par an, selon les recommandations de votre distributeur AGA ou de la compagnie de gaz régionale. L'utilisateur doit éteindre la cuisinière la veille au soir du jour de l'entretien, pour lui laisser le temps de se refroidir.

IL N'EST PAS POSSIBLE DE PROCEDER A L'ENTRETIEN D'UN FOUR ENCORE CHAUD.

Pour de plus amples conseils ou renseignements, contactez votre distributeur local.

AGA a mis en place une politique d'amélioration continue de ses produits. Dans le cadre de celle-ci, la société se réserve le droit de modifier les spécifications et d'apporter des modifications à l'appareil décrit et illustré à tout moment

Fabriqué par
AGA
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
Angleterre

www.aga-web.co.uk
www.agacookshop.co.uk
www.agalinks.com